



Director de la redacción  
**Philippe Toinard**

LA GUÍA  
**MICHELIN**





© 2019 Éditions de La Martinière, sello de la sociedad EDLM  
© 2019 Michelin Travel Partner – todos los derechos reservados

Para más información sobre derechos de autor/créditos fotográficos, véase página 384.

### **EDICIÓN ORIGINAL**

DIRECCIÓN ARTÍSTICA Y REALIZACIÓN GRÁFICA

Justeciel, asistido por Emma Corbique, Agathe Martinez y Samantha Zannoni

ILUSTRADORES

Arnaud Boutin, Miguel Bustos y Alex Viougeas

ICONOGRAFÍA

Laetitia Real-Moretto

DIRECTOR DE LA REDACCIÓN

Philippe Toinard

REDACTORES

Charlotte Langrand, Keda Black, Sophie Brissaud, Philippe Toinard, Jean-Sébastien Petitdemange,  
Stéphane Méjanès, Pierrick Jégu, Aymone Vigiere d'Anval, Annabelle Schachmes, Jean-Paul Frétillet,  
Valérie Bouvart, Jérôme Berger, Emmanuelle Jary y Marie Létang

CORRECTORAS

Marie-Laure Bayle y Juliette Einhorn

### **EDICIÓN ESPAÑOLA**

DIRECCIÓN EDITORIAL

Jordi Induráin Pons

EDICIÓN

Carlos Dotres Pelaz

TRADUCCIÓN

Jofre Homedes Beutnagel

CORRECCIÓN

Rocío Gómez de los Riscos

ADAPTACIÓN DE MAQUETA Y DE CUBIERTA

El Taller del Libro, S. L.

© LAROUSSE EDITORIAL, S. L., 2021

Rosa Sensat, 9-11, 3.ª planta • 08005 Barcelona

teléfono: 93 241 35 05 • [larousse@larousse.es](mailto:larousse@larousse.es)

[www.larousse.es](http://www.larousse.es) • [facebook.com/larousse.es](https://facebook.com/larousse.es) • [@Larousse\\_ESP](https://twitter.com/Larousse_ESP)

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes plagieren, reprodujeran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte y en cualquier tipo de soporte o a través de cualquier medio, una obra literaria, artística o científica sin la preceptiva autorización.

Primera edición: octubre 2021

ISBN: 978-84-18882-04-3

Depósito legal: B-11952-2021

1E11



PAPEL DE FIBRA  
CERTIFICADO

# Prólogo

Acabemos con el estereotipo del inspector maduro y peripuesto, pero cuyo amor a la buena mesa acaba traducido, con el paso de los años, en una barriguita que es señal innegable de glotonería. Por supuesto que hay que ser un poco sibarita para desempeñar este oficio, no en vano es ante todo una pasión, pero detrás de este rasgo en común se esconde una gran diversidad de estilos. Para empezar, el inspector, de más está decirlo, puede ser una inspectora. Por otra parte, a pesar de la solemnidad del cometido que desempeñamos, nuestro aspecto, tan diverso como nuestra personalidad, refleja a menudo esa curiosidad insaciable que nos convierte en viajeros exigentes, pero también un tanto bohemios.

Lo principal es que venimos de los cuatro puntos cardinales: San Francisco, Shanghái, París... Y entre todos y todas exploramos las cocinas del mundo en busca de una nueva y gran revelación, siempre pensando en el lector.

Por muy distintos que podamos ser, tenemos en común un objetivo: la búsqueda constante de sabores inéditos y nuevos talentos al servicio de una pasión inagotable por la gastronomía.

Con doscientas cincuenta comidas anónimas al año y una absoluta independencia, nuestros cinco sentidos están en alerta permanente, y es así como salimos a cazar estrellas. Siempre en la carretera (sumamos un promedio de treinta mil kilómetros anuales por cabeza), asumimos como una obligación probarlo todo y adaptarnos a todos los sabores, hasta los que en un principio nos parecen más incongruentes. ¡Imagínese cómo rebotarán nuestros cuadernos de viaje de anécdotas, encuentros y recuerdos!

Con este libro, en resumidas cuentas, lo estamos invitando a nuestra mesa y proponiendo que comparta nuestras experiencias. ¿Que qué hay en el menú? ¡Goce, emoción, generosidad y placeres compartidos! Salgamos en busca del saber y del sabor del mundo. Por una vez, lo decimos nosotros: ¡buen provecho!

Los inspectores de la Guía Michelin

# La despensa del mundo

De Brasil a Japón, pasando por Corea del Sur, Singapur, China, Taiwán, Tailandia, Estados Unidos, Escandinavia, Alemania, Austria, Luxemburgo, Bélgica, los Países Bajos, la República Checa, Hungría, las islas Británicas, España, Portugal, Italia o Francia, siga los pasos de los inspectores de la Guía Michelin y descubra el mundo que recorren y descubren también ellos, el mundo que ven y saborean para valorar y comprender mejor el proceso de creación de cada plato.

En Japón, por ejemplo, antes de acudir a un maestro del sushi, aprenda a entender el arte del corte y la destreza de los cuchilleros japoneses, impréguese de la cultura del arroz y sumérjase en un mercado de pescado. En Brasil, si pretende formarse una noción de un patrimonio culinario excepcional, deberá aprehender la diversidad de los productos de la Amazonia y la importancia de las influencias europeas, africanas y amerindias que han acrisolado la cocina brasileña; solo así podrá captar en su justa medida toda la complejidad de un país tan inmenso. En Irlanda, antes de saborear una fuente de cigalas, intérese por las técnicas de pesca con nasa de este crustáceo frente a las costas escocesas. En España conviene no sentarse en un bar de tapas sin haber asim-

lado a fondo las denominaciones de los jamones que se elaboran a lo largo y ancho del país, única manera de saber qué le ofrece el encargado. En Corea del Sur, o para ser exactos, en Seúl, quien pretenda concienciarse de lo que es la cocina de fusión hará bien en familiarizarse con la historia de la cocina del país a través de la barbacoa, el *bibimbap* o el omnipresente cuenco de arroz. En Francia, por último, es imprescindible saber por qué en algunas zonas del oeste la mantequilla se toma salada, mientras que en el resto del país no lleva sal, y en parte de la cuenca mediterránea su presencia es casi nula. ¿De qué otra manera podríamos apreciar en su justo valor una salsa *beurre blanc*?

Descubra usted también —como los propios inspectores en sus viajes— parte de las riquezas, historias, anécdotas, recetas, especialidades o especificidades de estos países, y, en su siguiente viaje a Praga, explique a sus acompañantes qué es el *trdelník*, a menos que prefiera contar la historia de la *Sachertorte* en Viena, y lo que tienen de particulares las viñas intramuros de esta capital. También descubrirá los usos que hay que seguir en una mesa coreana, el origen chino de los espaguetis y el arte del caldo en Tailandia.



A partir de ahora ya sabrá dónde comer con buenas vistas en Nueva York, o a qué establecimientos acudir en Los Ángeles para presenciar las costumbres de los VIP (*very important person*), si no le resultan más tentadoras las especialidades culinarias de la mítica Ruta 66. Y si se le había metido en la cabeza acudir al próximo carnaval de Río, ya lo sabrá todo o casi todo de la cocina callejera, pero también de en qué se diferencia una *churrascaria* de un *rodizio*, y un *boteco* de un *botequim*; diferencias sutiles, en algunos casos, como ocurre en Italia con una *osteria*, una *trattoria*, una *pizzeria* y una *enoteca*. Averiguará asimismo que la salsa madeira podría no ser tan emblemática como parece de este bello archipiélago plantado en medio del Atlántico, ni la col de Bruselas proceder oficialmente de la capital belga. En apoyo de estos descubrimientos, y para entender su papel en la creación de un plato, encontrará muchas páginas sobre los cocineros, con datos acerca de sus trayectorias, su originalidad, la génesis de algunos de sus platos emblemáticos y, en bastantes casos, su compromiso con la sostenibilidad del planeta.

Haga sus maletas y siga usted también los pasos de los inspectores de la Guía Michelin. Se chupará los dedos, porque el mundo es una despensa excepcional, de una diversidad inconmensurable. Y lo que más querrá, en adelante, será darla a conocer, por la sencilla razón de que si en algo consiste la cocina es en compartir.

Philippe Toinard  
Director de la redacción



# Trotamundos del sabor

Creada en 1900, la Guía Michelin no tardó en cruzar las fronteras de Francia. Tras su implantación en Bélgica, en 1904, se fue extendiendo progresivamente por el continente europeo.

La internacionalización de la Guía Michelin, fiel compañera y biblia gastronómica de los viajeros, respondía a una auténtica necesidad: acompañar de la mejor manera posible a los automovilistas y turistas de todo el mundo en sus desplazamientos. Su expansión conoció rápidamente el éxito y, gracias al trabajo de los inspectores, pasó a ser un referente de la hostelería y la restauración en todo el continente.

Aunque la presencia de los inspectores se extendiese en poco tiempo a veintiún países europeos, hubo que esperar hasta 2005 para que salieran del continente y cruzasen el Atlántico hasta Nueva York. El año siguiente fue en San Francisco donde apareció una nueva edición. En 2007, los inspectores empezaron a transitar por Asia, comenzando por Japón: en noviembre de ese año se publicaba la primera Guía Michelin *Tokio*, que hizo tal furor entre los viajeros que en veinticuatro horas se vendieron nada menos que veinte mil ejemplares. Un año después, la República Popular de China se convertía en el vigésimo tercer país con una edición de la guía, la de *Hong Kong y Macao*.

En 2015 desembarcó en América del Sur con la primera edición de *Río de Janeiro y Sao Paulo*. La internacionalización dio un paso más en 2016, con el ingreso de cuatro nuevas ciudades en la colección: Singapur, Washington, Shanghái y Seúl. En 2017 y 2018 asistieron a su llegada Bangkok, Taipéi y Cantón. Sumando todas las ediciones, en total son más de veinte mil los restaurantes cuyo nombre aparece en la Guía Michelin.



**1900**

Nacimiento de la Guía Michelin Francia



**1904**

Primera Guía Michelin Bélgica

**1910**

Primeras Guías Michelin España y Alemania

**1911**

Primera Guía Michelin Gran Bretaña e Irlanda

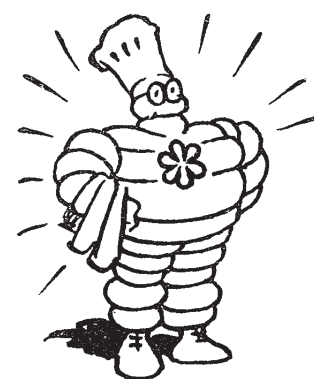
**1913**

Primera Guía Michelin Portugal

Durante los últimos años se ha acentuado esta internacionalización, pero siempre desde el respeto a las convicciones y la metodología de la Guía Michelin, que, con sus más de cien años de saber hacer, no se exporta a cualquier sitio. Crear una nueva edición implica cantidades ingentes de trabajo por parte de sus equipos en lo que se refiere a identificar el potencial gastronómico de un lugar. La calidad del producto, la constancia y la regularidad de los establecimientos y la existencia de una cantera de chefs prometedores son solo unos pocos ejemplos de los múltiples criterios en los que se basan sus equipos a la hora de publicar una nueva edición.

El centro de gravedad de la Guía Michelin, en suma, es el saber hacer de sus inspectores, que, amén de respetar las pautas de la guía en la atribución de las estrellas, los Bib Gourmand o los Platos Michelin, conocen a fondo las gastronomías locales que les es dado degustar; tanto es así que muchos han vivido en el país por el que se desplazan. Así, esta internacionalización ha hecho nacer nuevos intercambios entre los inspectores, reunidos con frecuencia en sesiones internacionales de formación. No solo acuden muchos a Francia para aprender los fundamentos de su oficio, sino que los inspectores franceses disfrutaban yendo a descubrir las gastronomías de otros países, donde los esperaban nuevas técnicas y sabores tal vez desconocidos.

El entusiasmo que despierta la internacionalización de las Guías Michelin demuestra año tras año, de manera creciente, que la metodología de sus inspectores, basada en criterios universales a los que se añade el respeto y la valorización de las tradiciones y los usos gastronómicos locales, convence a los viajeros de todo el mundo. Demuestra también, por parte de los inspectores, una capacidad muy especial de enfrentarse a contextos gastronómicos diversos sin perder nunca la benevolencia ni la humanidad, ni dejar de buscar los mejores establecimientos del planeta.



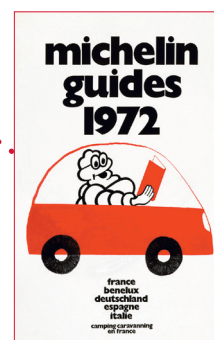
**1926**  
Aparición de la primera «estrella de buena mesa»

**1931**  
Aparición de los tres niveles de estrellas



**1933**  
Creación de la profesión de inspector de la Guía Michelin

**1956**  
Primera Guía Michelin Italia



**1982**  
Primera Guía Michelin 20 ciudades de Europa

*Francia* p. 17

*Italia* p. 93

*España y  
Portugal* p. 127

*Reino Unido e  
Irlanda* p. 159

*Resto de Europa* p. 185

*Estados Unidos* p. 217

*Brasil* p. 251

*Japón* p. 271

*China y  
Taiwán* p. 305

*Singapur* p. 335

*Tailandia* p. 349

*Corea del Sur* p. 361



# España y Portugal



# LOS pintxos de SAN SEBASTIÁN

Capital de la gastronomía vasca, San Sebastián también es famosa por sus *pintxos*, rebanadas de pan con todo tipo de acompañamientos que se comen con los dedos y son la versión vasca de las tapas. En las calles del casco antiguo se suceden los bares de *pintxos*, por los que es tradición efectuar un agradable periplo para disfrutar de sus respectivas especialidades. Este ritual, el llamado «poteo», iba ligado en otros tiempos a la tradición de tirar la servilleta al suelo después de cada degustación: ¡cuantos más papeles por el suelo de un local, mejor su cocina! En la calle de San Jerónimo encontramos el Gambara, donde José y Amaia ofrecen una extensa y refinada carta. La especialidad de la casa son las setas, tanto a la plancha como en forma de

revuelto, con la yema cruda, solo cuajada por el calor del plato. Otras estrellas de su barra son las anchoas pasadas muy brevemente por la sartén o las alcachofas con almejas, acompañado todo ello por una estupenda selección de vinos. Al otro lado del río, el bar Bergara ha merecido los parabienes de la crítica por la originalidad y el refinamiento de sus *pintxos*, tanto los clásicos, de anchoa o bacalao al ajoarriero (con tomate, ajo y verdura) como otros más atrevidos, como el de foie gras con compota de mango, el de rape y gambas con crema de puerro al *txakoli* o el de bacalao marinado con tomate y cebolla caramelizada, innovaciones que plasman inmejorablemente la grandeza de este arte culinario en miniatura.



# El turrón

## HISTORIA Y ELABORACIÓN

**D**e origen árabe, este dulce a base de almendra, miel y clara de huevo pasó a al-Ándalus en la Edad Media, y su versión como hoy lo conocemos se remonta al siglo XV, en Alicante. Las primeras referencias escritas, ya en el XVI, se deben al actor y dramaturgo Lope de Rueda. De entonces es también la receta más antigua que se conserva. En esa época el turrón era un producto de lujo, asociado ya a las festividades navideñas. En el siglo XVIII se incorpora a la receta el azúcar de caña llegado de las Américas. Actualmente, la I. G. P. Alicante/Jijona reconoce las variedades de turrón de Alicante, el «duro» (ojo con los dientes), con almendras enteras, y el de Jijona, el llamado «turrón blando». Aunque hoy en día el proceso sea más fácil gracias a las máquinas, siguen usándose recetas ancestrales y se mantiene la elaboración tradicional: primero se calienta la miel, luego el azúcar, acto seguido se incorpora

la clara de huevo y por último se añaden las almendras peladas y tostadas. Después se remueve la mezcla con palas de madera hasta darle a la masa el punto deseado por el turronero, y se vierte en moldes rectangulares o, a veces, redondos (como en la I. G. P. Torró d'Agramunt, un turrón catalán duro, puesto entre dos obleas). En el caso del blando, la pasta se tritura mucho tiempo hasta que adquiere una textura muy deshecha. El turrón, uno de los grandes dulces del patrimonio español, inspira actualmente a cocineros como Kike Moya, en su restaurante L'Escaleta, de Cocentaina, o Quique Dacosta, autor, en su establecimiento de Dénia, del «turrón de almendro», un plato salado a base de gambas inspirado en la flor del almendro y servido en homenaje a los turroneros.

—

L'ESCALETA ❁❁ / QUIQUE DACOSTA ❁❁❁





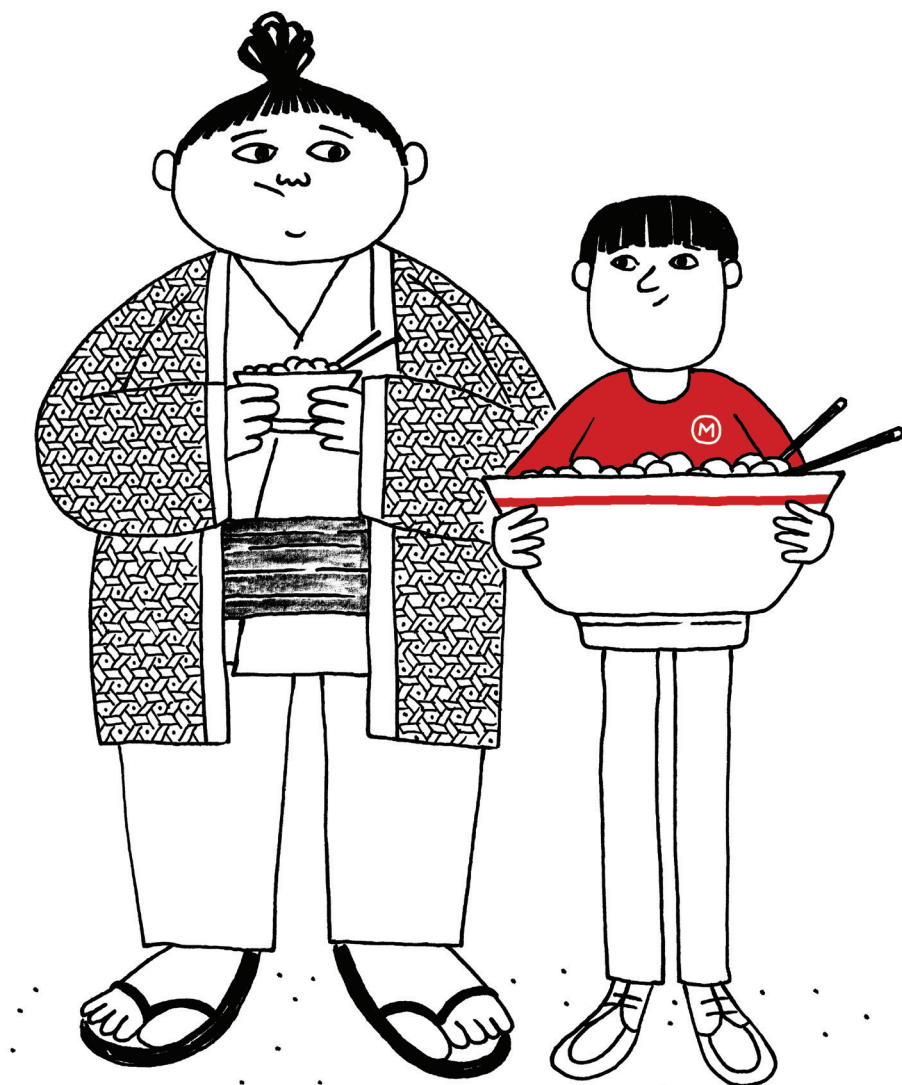
# LOS DULCES DE LOS MONASTERIOS

El pastel de nata, un adictivo pastelito a base de nata y hojaldre, es uno de los postres portugueses más famosos, pero no agota ni mucho menos la larga lista de *doces conventuais*, dulces inventados en los monasterios del país a partir del siglo XV, cuando abundaba en los puertos el azúcar llegado desde las colonias. En esa época, las monjas usaban clara de huevo para almidonar sus hábitos o elaborar las hostias y, ante la gran cantidad de yemas sobrantes, idearon toda una serie de originales postres. El *pão de Deus* (pan de Dios), el *cabelo de anjo* (cabello de ángel), la *barriga de freiras* (barriga de monjas), el *beijo de freiras* (beso de monjas)... Con pocos ingredientes pero grandes dosis de creatividad, cada región creó sus dulces; así, en el monasterio de Santa Clara de Coimbra la especialidad es un hojaldre relleno de almendras y aromatizado con limón, mientras que en el convento de Odivelas, cerca de Lisboa, se elabora el *toucinho do céu* (tocino de cielo), con azúcar y almendras. En el convento de Sintra se crearon las *queijadas*, tartaletas de queso fresco y canela envueltos con masa crujiente. Son recetas intrínsecamente unidas a la historia del país: en 1834, tras la disolución de las órdenes y la confiscación de los bienes de la Iglesia, los monjes del monasterio de los Jerónimos de Lisboa no tuvieron más remedio que vender la receta de los *pasteis de nata* a un comerciante de la ciudad, que les puso el nombre de *pasteis de Belém* y los dio a conocer en todo el mundo.

## Beber sidra en Asturias

Más que una bebida, la sidra es una tradición, el símbolo, en Asturias, de toda una cultura; de hecho, el noventa por ciento de su producción se bebe en tierras asturianas, sobre todo en las zonas de Gijón, Villaviciosa, Nava y Siero, donde es omnipresente en cualquier fiesta. Una de sus peculiaridades es que se escancia, es decir, se sirve desde cierta altura, a fin de que el líquido, al chocar con el vaso, produzca una espuma que lo oxigene bien. A partir de ahí puede beberse de un tirón, ya que solo se llena el fondo del vaso, el «culín», aunque siempre hay que dejar un poco para enjuagar el vaso, ya que lo tradicional es que los amigos usen todos el mismo mientras comparten especialidades asturianas, como la fabada, a base de judías blancas, o quesos, como el cabrales, de pasta azul y un poco fuerte pero delicioso.





Japón



# Sushi

## UN PLATO EXCEPCIONAL

Si se come en Japón, con arreglo a todos los cánones, el sushi es un manjar extraordinario.

Existen tres tipos: el *nigiri* (lo que se llama comúnmente sushi), el *maki* (una especie de bocadito de arroz envuelto en una hoja de alga nori y relleno con pescado u otros ingredientes) y el *temaki* (cuya forma recuerda un cucurucho). La mayoría de los pescados usados para la elaboración de sushis se matan siguiendo el método *ike-jime*, consistente en destruir el cerebelo; así los peces mueren de prisa y sin estrés, sin que se vea afectada su carne. A continuación son desangrados para que no sea tan intenso su sabor, siguiendo otro método, el *chi-nuki*. La carne se deja reposar y madurar como máximo dos o tres días para que esté más tierna. El arroz, por su parte, es una mezcla decidida con el mayor tino posible entre el maestro sushi y su proveedor. Una vez lavado, para que no contenga demasiado almidón, se cuece

a fuego lento, se retira del fuego y se deja tapado, para que acabe de inflarse con su propio vapor. A continuación, se pone en un plato de madera y se enfría con un abanico.

**«Cada *sushiya* elabora su propio aliño de salsa de soja».**

También se adereza con vinagre de arroz, sal y azúcar. En el transcurso de una comida en un auténtico *sushiya* (restaurante de sushi) japonés, los sushis se sirven uno después del otro, para que el pescado no se seque. Tiene que estar un poco más frío que el arroz, cuya temperatura debe ser la corporal. Cada *sushiya* elabora su propio aliño de salsa de soja, con el que impregna él mismo el sushi. Otro aderezo puede ser raíz de wasabi recién rallada con una piel de tiburón. Por último, se sirve jengibre para que el cliente pueda lim-

piarse el paladar y preparar sus papilas antes del siguiente sushi.





## HISTORIA DEL

# Tofu

El tofu es el «queso» de Asia. En Japón, esta masa fofa y nacarada se obtiene cuajando leche de soja con *nigari* (cloruro de magnesio). La historia del tofu es antigua. Los chinos ya lo elaboraban hace dos mil años. Como en tantos otros casos, pesa más la leyenda que la historia: dicen que lo inventó en el 164 a. C. el noble Liu An, de la provincia de Anhui, mientras buscaba un elixir de la longevidad en la montaña del Norte. Parte del mérito fue de la gravedad, como en el caso del té o en la anécdota de la manzana de Newton: fue ella la que hizo caer un poco de yeso en la leche de soja, que empezó a cuajarse. Liu An no había descubierto el elixir de la longevidad, pero la que sí accedió a la eternidad fue la receta del tofu (en chino *dòufù*). A Japón llegó en el siglo VII, traído por los monjes budistas, que se abstendían de comer pescado y carne. El tofu resultó ser de valor incalculable como fuente de proteínas e invadió la cocina japonesa. Tras una estancia en Nagasaki, el médico y naturalista alemán Engelbert Kaempfer lo describió en una obra publicada en 1712. El tofu es como una esponja de sabor casi neutro que absorbe los sabores con los que se pone en contacto. Por eso su uso no tiene límites: solo, para disfrutar de su frugalidad; a la plancha, frito, marinado en soja o en un caldo.

## LA COCINA DE LAS algas

**JUNTO CON EL ARROZ** (sushi y sake) y la soja (*miso*, tofu y salsas), las algas son el tercer ingrediente cardinal de la cocina japonesa. En este archipiélago de 6 852 islas, el mar es omnipresente y las algas constituyen un recurso natural inagotable. La más usada es la *kombu*, una hoja marrón, larga, ancha y ondulada, indispensable, junto con el bonito seco (*katsubushi*), para la confección del *dashi*, el caldo de la cocina cotidiana (sopa *miso* y *ramen*) y de la de los chefs. Existen seis variedades de *kombu*, pescadas principalmente en Hokkaido. Otra alga popular, y muy rica en clorofila, es el *wakame*, que se toma en la sopa *miso*. No menos extendido está el *nori*, un alga roja que al secarse se ennegrece y adquiere un sabor muy pronunciado. Es el envoltorio de los makis y también puede esparcirse en finas láminas sobre el arroz y las ensaladas.



# ¡El otro país del WHISKY!

Desde hace unos años, el universo de la más difundida de las bebidas espirituosas habla con acento nipón. En las barricas del archipiélago, muy lejos de Escocia, se inventan maravillas.

No hay duda que valga: la cuna del whisky sigue siendo Escocia, gracias a la secular destreza de sus múltiples destilerías repartidas por regiones como Speyside, las Highlands y las Lowlands, o por las maravillosas islas de la costa occidental. Sin embargo, aunque Escocia sea el epicentro de la producción de whisky, no ostenta su monopolio. Además de Irlanda y de Estados Unidos, Japón se ha postulado como uno de los principales focos de resistencia a la «dominación» escocesa, hasta el punto de que se habla de él como «el otro país del whisky». Desde el norte hasta el sur del archipiélago, y especialmente en la isla de Hokkaido, donde destaca, entre otros factores propicios, la presencia de turberas, el territorio japonés concentra una serie de destilerías, como Miyagikyo y Yoichi, adscritas al grupo Nikka, y Yamazaki y Hakushu, propiedad del otro gigante, Suntory. Mirado antaño con desprecio, el whisky japonés embelesa por igual a aficionados y profesionales. Los *blended* y *vatted malts*, ensamblajes de distintos whiskys, han encontrado un público a lo largo y ancho del planeta, al



igual que el famoso Hibiki, considerado como la esencia del saber japonés en lo que a ensamblajes se refiere, o Nikka from the Barrel, cuya elevada graduación (51,4 grados) no está reñida con la suavidad ni con sus notas de madera y vainilla. En cuanto a los *single malt*, la verdadera aristocracia del whisky, rivalizan lisa y llanamente con la flor y nata de las marcas escocesas, sobre todo el Yamazaki de dieciocho años, tan complejo como amable y tan rico como equilibrado. Que corra la voz: en las antipodas del Reino Unido, los maestros bodegueros japoneses figuran entre los mejores del planeta. Ya pueden ir preparándose los escoceses.

«Mirado antaño con desprecio, el whisky japonés embelesa por igual a aficionados y profesionales».

# EL ARTE DEL CORTE

Los japoneses llevan el arte del corte en la sangre, bien sea el del papel (*kirigami*), el de las verduras o, más que ningún otro, el del pescado.

En una gastronomía donde todo se lleva a la boca con palillos, los ingredientes de los platos siempre se cortan previamente en la cocina: *sengiri* (en tiras), *hiyôshigi* (en láminas), *wagiri* (en rodajas), *arare* (en dados), *hangetsu* (en medias lunas), *ichô* (en cuartos de luna), *tanzaku* (en bastoncitos), *sainome* (en dados de 1 cm), *sasagaki* (en virutas) o *hanagiri* (en forma de flor). No es solo una obligación ergonómica. También es de lo que dependen la estética del plato y las sensaciones en la boca. En Japón, los cocineros tienen por costumbre decir que el pescado sabe como lo han cortado. De hecho, la palabra *sashimi* puede traducirse como «cuerpo cortado»: escultura de muy alta precisión, en resumidas cuentas. La cuchilla, de afilado irreprochable, debe seccionar la carne sin agredirla ni aplastar las fibras. Penetra en el pescado como si fuera mantequilla, siguiendo un hilo exacto que

depende de cada especie. El gesto del cocinero tiene que ser comedido. Da el primer impulso y luego acompaña el cuchillo, cuyo peso se basta por sí solo para ejercer la presión requerida por el corte, siempre y cuando la cuchilla esté impecable. Gracias a ello, el *sashimi* se desliza por la boca con la suavidad de la seda. El corte del pescado es tan esencial como su frescura y su origen. Un mismo pescado cortado por dos cocineros distintos no tendrá el mismo sabor ni la misma textura. Por eso es tan largo el aprendizaje requerido para manejar la cuchilla.

«La palabra *sashimi* se puede traducir como “cuerpo cortado”: escultura de muy alta precisión, en resumidas cuentas».



## LOS CUCHILLOS JAPONESES

Si en la mayoría de las cocinas estrelladas del mundo los chefs tienen como arma el cuchillo japonés, no es por ninguna moda ni propensión exagerada a lo oriental. La razón es más prosaica: los cuchillos japoneses lo cortan todo como mantequilla, son más fáciles de afilar y se mantienen cortantes durante más tiempo. Por si fuera poco, son agradables a la vista y al tacto. La otra cara de la moneda es que, al estar hechos de acero al carbono, se oxidan con el agua y hay que mantenerlos muy escrupulosamente para que duren. Como solo están afilados en un lado, los hay para diestros y zurdos. En Japón los cuchilleros son semidioses, que deben formarse más de diez años antes de embarcarse en la confección de un *kasumi* o de un *honiaky* (el sumun).